CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Használati utasítás

CE

BROTBACKAUTOMAT
Broodmachine • Machine à pain
Máquina de hacer pan • Impastatrice
Bread Maker • Kenyérsütő

BBA 3364

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Inhaltsverzeichnis ..... Seite 4
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 13
Garantiebedingungen ..... Seite 13

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen ..... Pagina 3
Inhoudsopgave ..... Pagina 15
Gebruiksaanwijzing ..... Pagina 15
Technische specificaties ..... Pagina 24

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes ..... Page 3
Table des matières ..... Page 25
Mode d'emploi ..... Page 25
Caractéristiques techniques ..... Page 34

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles ..... Página 3
Índice ..... Página 35
Instrucciones de servicio ..... Página 35
Especificaciones técnicas ..... Página 44

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi ..... Pagina 3
Indice ..... Pagina 45
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 45
Specifiche tecniche ..... Pagina 54

ENGLISH

Contents

Location of Controls ..... Page 3
Table of contents ..... Page 55
Instruction Manual ..... Page 55
Technical Specifications ..... Page 63

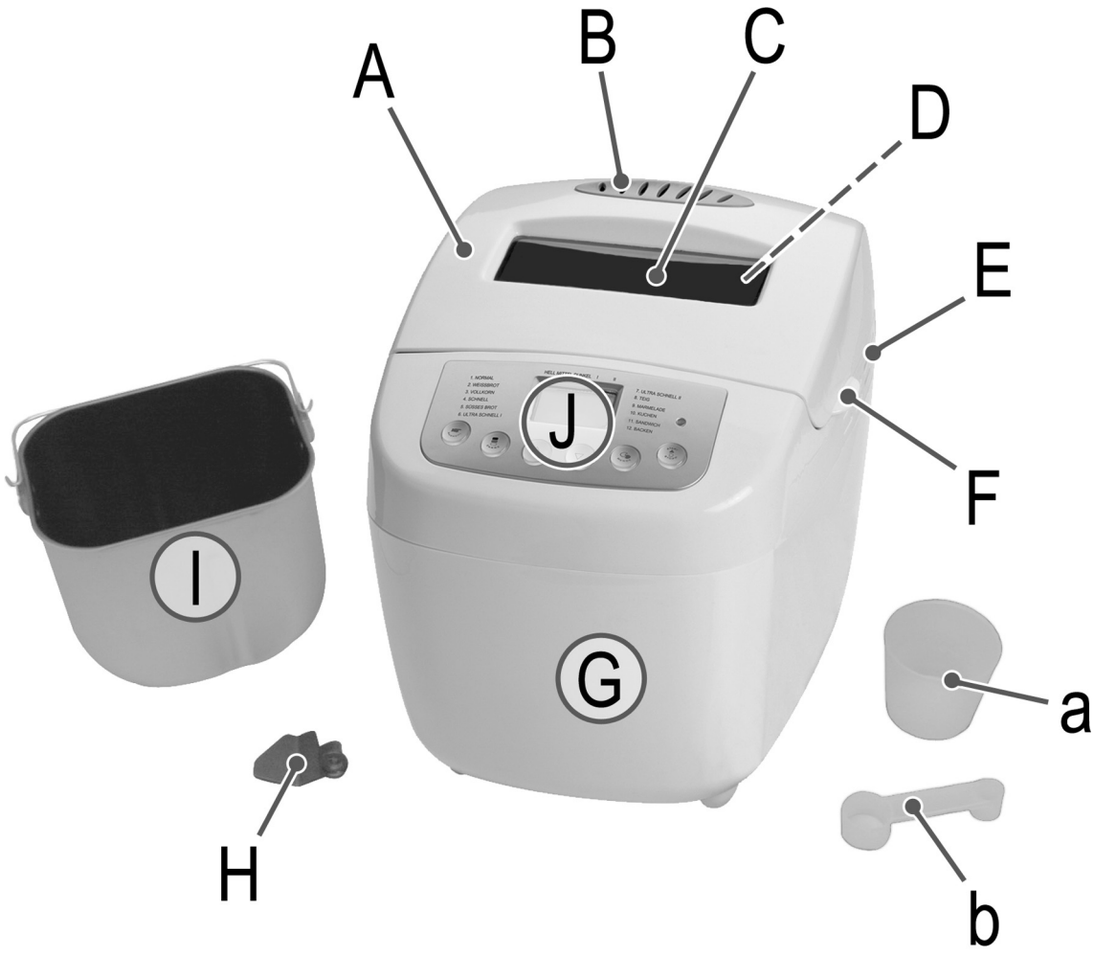
MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése ..... Oldal 3
Tartalomjegyzék ..... Oldal 64
Használati utasítás ..... Oldal 64
Műszaki adatok ..... Oldal 72

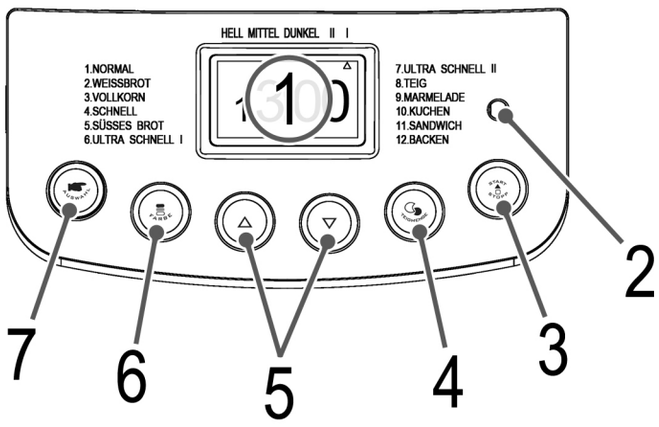
Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes • Ubicación de los controles • Posizione dei comandi
Location of Controls • A kezelőszervek elhelyezkedése



Bedienfeld

Bedieningspaneel • Panneau de commande • Panel de control • Pannello di controllo
Control Panel • Kezelőpanel



DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung....4
Allgemeine Sicherheitshinweise....4
Sicherheitsvorschriften....5
Auspacken des Gerätes....5
Inbetriebnahme des Gerätes....5
Übersicht der Bedienelemente....5
Bedienfeld....5
Erläuterungen zum Bedienfeld....6
Die Funktionen des Brotbackautomaten....6
Der Programmablauf des Brotbackautomaten....7
Reinigung und Wartung....7
Fragen zum Backen....7
Fragen zum Brotbackautomaten....9
Fehler bei den Rezepten....9
Anmerkung zu den Rezepten....10
Klassische Brotrezepte....11
Teigzubereitung....12
Konfitüren....13
Technische Daten....13
Konformitätserklärung....13
Garantiebedingungen....13
Garantieabwicklung....13

Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 3364.

- In einigen Programmen können Sie in zwei verschiedenen Stufen große und kleine Mengen Brot herstellen.
- Der Brotbackautomat bietet 12 fest installierte Programme mit insgesamt 47 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten an. Völlig neu ist ein Backprogramm, mit dem Sie nur backen oder bereits gebackenes Brot nachbacken können, um es dunkler werden zu lassen.
- Sie können mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen, d.h. Sie können den Programmablauf bis zu 13 Stunden vorprogrammieren.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist äußerst bedienungsfreundlich. Sie finden im folgenden Rezepte für die Zubereitung von

- Weißbrot, dunklem Sauerteigbrot, hellerem Mischbrot, Brot mit Körnern
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Marmelade, die der Brotbackautomat kochen kann.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ Warnung!
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ Warnung!
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ Achtung:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ Hinweis:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Sicherheitsvorschriften

⚠ Warnung: Brandgefahr!

- ► Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Backen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
- ► Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen, wenn der Automat in Betrieb ist.
- ► Decken Sie das Gerät während der Benutzung niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab! Hitze und Dampf müssen entweichen können. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Gardinen.
- ► Legen Sie keine Metallfolien oder andere Materialien in den Backraum. Es besteht das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses.
- ► Wenn Teig aus der Backform überläuft und in das Gehäuse oder auf das Heizelement gerät, besteht Brandgefahr.
- ► Füllen Sie nie mehr Zutaten ein, als im Rezept angegeben ist.
- ► Achten Sie darauf, dass das Gewicht der Zutaten 750 g in Gewichtsstufe II bzw. 1000 g in Gewichtsstufe I nicht überschreitet.

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht verrutschen kann. Wenn schwerer Teig geknetet wird, könnte das Gerät in Bewegung geraten. Stellen Sie das Gerät bei glattem Untergrund auf eine dünne Gummimatte.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
- Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus!
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können (z.B. Backform, Heizelement).

⚠ Warnung:

- ► Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe!

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, keinesfalls für andere Zwecke. Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!

Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang.
- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“beschrieben.

Inbetriebnahme des Gerätes

Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.

Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt die Grundeinstellung (siehe „Erläuterung zum Bedienfeld“, „1. LCD Display“).

Übersicht der Bedienelemente

A	Deckel	F	Griff
B	Lüftung	G	Gehäuse
C	Sichtfenster	H	Knethaken
D	Backraum	I	Backform
E	Seitliche Lüftung	J	Bedienfeld

Zubehör:
1 Hakenspieß zum Entfernen des Knethakens (ohne Abbildung),
a) Messbecher
b) Messlöffel

Bedienfeld

1 **LCD Display**
zeigt Informationen zu der gewünschten Programm-Nummer, Bräunungsstufe, Brotgewicht (gekennzeichnet durch einen Pfeil) und die Zeitangabe an.

2 Betriebskontrollleuchte

3 START/STOPP **START/STOPP** Taste
zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs

4 TEIGMENGE **TEIGMENGE** Taste
zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben

5 △ / ▽ **Zeit** Tasten
zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit

6 FARBE **FARBE** Taste
zur Einstellung der gewünschten Bräunung

7 AUSWAHL **AUSWAHL** Taste
zum Auswählen der Programme, die im Kapitel „Programmablauf des Brotbackautomaten” beschrieben sind.

Erläuterungen zum Bedienfeld

1. **LCD Display**

NORMAL EINSTELLUNG

Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display „1 3:00“. Die „1“ sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, „3:00“ weist auf die Programmdauer hin. Die Positionen zweier Pfeile geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad und das Gewicht. Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: „Höheres Gewicht“ (I) und „Mittlerer Bräunungsgrad“ (MITTEL). Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

3. **START/STOPP**-Taste

zum Starten und Beenden des Programmablaufs.
Sobald die START/STOPP-Taste gedrückt wird, blinken die Punkte zwischen der Zeitangabe.
Die Kontrollleuchte leuchtet.

- Zum Unterbrechen des Programms drücken Sie die START/STOPP-Taste 1x kurz (die Zeitanzeige blinkt). Um das Programm fortzusetzen, drücken Sie die START/STOPP-Taste erneut.
- Mit der START-/STOPP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein längerer Signalton zu hören ist. Die Kontrollleuchte erlischt. Im Display erscheint die Anfangsposition des oben genannten Startprogramms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der AUSWAHL-Taste. Je nach vorherigem Betriebsmodus müssen Sie hierfür eventuell eine Abkühlphase abwarten.

4. **TEIGMENGE**-Taste

Es lassen sich damit in einigen Programmen folgende Stufen einstellen:
Stufe I = für ein größeres Brotgewicht bis 1000 g.
Stufe II = für ein kleineres Brotgewicht bis 750 g

5. △ / ▽ **Zeit-**Tasten

Sie können mit Hilfe der Timer-Funktion den Zeitpunkt bestimmen, an dem ein ausgewähltes Programm beendet sein soll. Dies ist bei folgenden Programmen möglich: NORMAL, WEISSBROT, VOLLKORN, SCHNELL, SÜSSES BROT, TEIG, KUCHEN, SANDWICH und BACKEN. Die Programme ULTRA SCHNELL und MARMELADE können nicht zeitverzögert gestartet werden. Stellen Sie mit den Tasten △ / ▽ die Zeit ein, in der das Programm fertig sein soll.

i Hinweis:

► Jedes Drücken der Tasten △ / ▽ verschiebt das Ende des Programms um 10 Minuten.
► Die max. Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Dieser Wert (10:30) muss auf dem Display eingestellt werden. Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

6. **FARBE**-Taste

Mit dieser Taste lässt sich der gewünschte Bräunungsgrad einstellen: HELL - MITTEL - DUNKEL.

7. **AUSWAHL** Taste

Mit der AUSWAHL-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

1.	NORMAL	für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.
2.	WEISSBROT	zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot
3.	VOLLKORN	für Vollkornbrote
4.	SCHNELL	zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
5.	SÜSSES BROT	zur Zubereitung von süßem Hefeteig
6.	ULTRA SCHNELL I	zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 1000 g
7.	ULTRA SCHNELL II	zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 750 g
8.	TEIG	zur Herstellung von Teig
9.	MARMELADE	zum Kochen von Marmelade und Konfitüre
10.	KUCHEN	für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
11.	SANDWICH	zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot
12.	BACKEN	zum Nachbacken von Brot oder Kuchen (10 Minuten - 1 Stunde)

Die Funktionen des Brotbackautomaten

Summer- Funktion

Der Summer ertönt

- beim Drücken aller Programmtasten
- während des zweiten Knetvorgangs in den Programmen NORMAL, WEISSBROT, VOLLKORN, SCHNELL, SÜSSES BROT, ULTRA SCHNELL, KUCHEN und SANDWICH, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können
- beim Erreichen des Programmendes

Zu Beginn der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt öfter der Signalton.

Programmspeicherung

Bei Stromausfall setzt das Gerät das Programm automatisch fort, wenn der Strom innerhalb von 10 Minuten wieder zugeschaltet wird. Wenn die Stromversorgung länger unterbrochen wird, muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Dies ist nur dann praktikabel, wenn sich der Teig, beim Abbruch des Programmablaufs noch in der Knetphase befand. War das Brot bereits angebacken, müssen Sie von vorne beginnen!

Sicherheitsfunktionen

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm vom vorherigen Gebrauch her noch zu hoch ist (über 40°C), erscheint bei einem erneuten Start im Display „H:HH“ und der

Signalton ertönt. Sollte dieser Fall eintreten, entnehmen Sie den Behälter und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist (ca. 10 Minuten).

Das Programm BACKEN lässt sich sofort starten, auch wenn das Gerät noch heiß ist.

Der Programmablauf des Brotbackautomaten

Einsetzen der Backform

Die anti-haftbeschichtete Backform beim Einsetzen bitte leicht nach links halten (gegen den Uhrzeigersinn), bis sie genau in die Mitte des Sockels im Backraum rutscht. Drehen sie dann die Backform im Uhrzeigersinn fest. Zum Entnehmen der Backform, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

Den Knethaken einsetzen

Stülpen Sie die halbrunde Bohrung des Knethakens über die Antriebswelle in der Backform. Dabei muss der Kragen der Bohrung unten sein. Beachten Sie die Abflachung an der Welle. Der Knethaken schließt bündig mit dem Boden der Backform ab.

Zutaten einfüllen

Achten Sie darauf, dass die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden. Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.

Programmablauf wählen

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der AUSWAHL-Taste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe. Wählen Sie die gewünschte Bräunung. Mit der △ / ▽ -Zeit-Taste können Sie den Start des Programms verzögern. Drücken Sie die START-/STOPP-Taste. Die Betriebskontrollleuchte zeigt Ihnen an, dass das Programm aktiv ist.

Teig gehen lassen

Nach dem letzten Knetvorgang erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges. Er heizt sich auf 25°C auf, wenn die Raumtemperatur darunter liegt.

Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogrammes das Brot noch zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN nachbacken. Zunächst die START-/STOPP-Taste für 2 Sekunden drücken, bis die Kontrollleuchte erlischt. Dann das Programm BACKEN aufrufen und starten. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, den Ablauf stoppen. Ziehen Sie den Netzstecker.

Warmhalten

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltephase von 1 Stunde. Die Kontrollleuchte brennt weiterhin. Nach 1 Stunde ertönt ein Signalton. Das Warmhalten wird beendet. Die Kontrollleuchte erlischt. Ziehen Sie den Netzstecker.

Ende des Programmablaufs

Halten Sie einen Rost bereit und ziehen Sie den Netzstecker. Nach Beendigung des Programmablaufs die Backform mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, umdrehen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt. Bleibt der Knethaken im Brot stecken, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die halbrunde Öffnung des Knethakens und verkanten Sie den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Knethakens befindet. Ziehen Sie dann den Knethaken mit dem Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knethaken ganz herausziehen.

Reinigung & Wartung

⚠ Warnung:

- ► Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Das Gerät und die Backform auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Füllen Sie kein Wasser in die Backkammer. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

△ Achtung:

- ► Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- ► Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch.
- Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit Wasser unter Zugabe von etwas Spülmittel ausgespült werden.
- Sowohl Knethaken als auch Antriebswellen sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls die Knethaken in der Form bleiben, sind sie später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lassen sich die Knethaken herausnehmen.

ℹ Hinweis:

Die Backform ist antihaftbeschichtet. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.

- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**
  Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen - Behälter umdrehen - nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Den Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.

- **Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern**
  Sie können mit bemehlten Fingern den Knethaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht. Das Display muss, je nach Programm noch eine Gesamtlaufzeit von ca. 1:30 Std. anzeigen. Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.
- **Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform**
  Das passiert insbesondere bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.
  Abhilfe:
  a) Die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
  b) 1 EL erhitzte, flüssige Margarine auf das Mehl geben.
- **Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein**
  a) Wenn in der Mitte des Brotes eine "V"-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder das Mehl zu feucht ist.
  Abhilfe: Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
  b) Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
  - die Wassertemperatur zu hoch war,
  - zu viel Wasser verwendet wurde,
  - dem Mehl Kleber fehlt,
  - Zugluft, durch Öffnen des Deckels während des Backens entstand.
- **Wann kann man den Deckel des Brotbackautomaten während des Backvorgangs öffnen?**
  Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen.
  Soll das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen (Im Display muss, je nach Programm, die Zeit noch ca. 1:30 Std. betragen) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzen Sie z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streuen Sie Körner darauf, oder bestreichen Sie die Brotkruste mit einer Stärkemehl/Wasser-Mischung, so dass sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Brotbackautomaten letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.
- **Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?**
  Je niedriger die Typen-Zahl, desto weniger Ballaststoffe enthält das Mehl und umso heller ist es.
- **Was ist Vollkornmehl?**
  Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und einen entsprechend höheren Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.
- **Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?**
  Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein "ROGGEN VOLLKORN-BROT" mit Sauerteig hergestellt werden.
  Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens ¼ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.
- **Was ist Kleber im Mehl?**
  Je höher die Typen-Zahl, desto weniger Kleber enthält das Mehl und um so weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.
- **Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?**
  a) Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue" oder „Zöliakie" leiden.
  b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
  c) Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
  d) Hartweizenmehl eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.
- **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**
  Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.
- **In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**
  Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.
- **Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**
  a) Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde. Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.
  b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = 1 ½ EL, für ein großes Brot 2 EL.
  c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.
- **Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?**
  Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Brotbackautomaten ist das Brot feuchter.

Fragen zum Brotbackautomaten

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben an der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetmesser fest.	Knethaken und –welle nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich der Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht richtig durchgebacken.	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START/STOPP Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display die Zeit mehr als 1:30 Std. angezeigt wird. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert	Prüfen, ob der Knethaken durch Körner etc. blockiert ist. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Gerät lässt sich nicht starten. Es ertönt ein Dauersignalton. Das Display zeigt „H:HH“.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	START/STOPP Taste 10 Sek. lang drücken, bis „1 3:00“ (Normal-Programm) erscheint. Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut starten.

Fehler bei den Rezepten

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	keine oder zu wenig Hefe	a/b
	alte oder überlagerte Hefe	d
	Flüssigkeit zu heiß	c
	Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
	falsches oder altes Mehl	d
	zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	zu wenig Zucker	a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären	f/k
	zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	c
Brot ist zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen	a/f
	zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit. Warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und ihn dann vor dem Backen zusammenfallen.	c/h/i
	kein Salz oder zu wenig Zucker	a/b
	zu viel Flüssigkeit	h
Schwere, klumpige Struktur	zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	zu wenig Hefe oder Zucker	a/b
	zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten	b
	altes oder schlechtes Mehl	d
In der Mitte nicht durchgebacken	zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	hohe Feuchtigkeit	h
	Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z.B. Joghurt	g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	zu viel Wasser	g
	kein Salz	b
	hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser	h/i
	zu heiße Flüssigkeit	c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form	a/f
	Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot	f
	zu viel Hefe oder zu wenig Salz	a/b
	zu viel Zucker	a/b
	süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen in der Mitte	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g/i

Behebung der Fehlerpunkte

a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Drücken Sie ein kleines Loch in die Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Hefe und Flüssigkeit.
d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
e) Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
g) Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.
h) Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
k) Fetten Sie niemals die Form ein!
l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

- Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).
- Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten (½, ¾, bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.
- Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.
- Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
- Backen Sie Sauerteigbrot im NORMAL- oder VOLLKORN-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann. Backferment ersetzt den Sauerteig und ist reine Geschmackssache. Man kann damit im Brotbackautomaten sehr gut backen.
- Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um ½ EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

- Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

- Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um ¼ bis ½ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden, der eine Skala von 50 ml - 200 ml hat.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL	= Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
TL	= Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
g	= Gramm
ml	= Milliliter
Päckchen (Pckg)	= Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl - entspricht 20 g Frischhefe

- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern. Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden diese von den Knethaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ BBA 3364

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. In einigen Programmen wird zwischen den Gewichten unterschieden. Wir empfehlen: Die Einstellung **Stufe I** (ULTRA SCHNELL I) für ein Brotgewicht von ca. 1000 g. Die Einstellung **Stufe II** (ULTRA SCHNELL II) für ein Brotgewicht von ca. 750 g.

⚠ Achtung:
Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

5. Brotgewichte und Volumen

- In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbrot. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Trotz dieser genauen Gewichtsangaben kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.
- Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.
- Wenn bei süßen Broten das Programm SCHNELL oder ULTRA SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleineren Mengen (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm SÜSSES BROT backen, womit das Brot lockerer wird.

6. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das eine oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse.
- Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN sofort nachbacken.

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot

Zutaten	
Wasser oder Milch	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Mehl Type 55O	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „NORMAL“	

Rosinen-Nuss-Brot

Zutaten	
Wasser oder Milch	350 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Rosinen	100 g
gehackte Walnüsse	3 EL
Programm „NORMAL“	

Rosinen und Nüsse nach dem Piepston bzw. nach dem 1. Knetvorgang zufügen.

Vollkornbrot

Zutaten	
Wasser	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Ei	1
Salz	1 TL
Zucker	2 TL
Mehl Type 1050	360 g
Weizenvollkornmehl	180 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „VOLLKORNBROT“	

Falls Sie die Zeitauswahl benutzen, sollte kein Ei verwendet werden, jedoch sollte etwas mehr Wasser zugegeben werden.

Buttermilchbrot

Zutaten	
Buttermilch	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „NORMAL“	

Zwiebelbrot

Zutaten	
Wasser	250 ml
Margarine/Butter	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Große gehackte Zwiebeln	1
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „NORMAL“ oder „ULTRA SCHNELL“	

Siebenkornbrot

Zutaten	
Wasser	300 ml
Butter/Margarine	1 ½ EL
Salz	1 TL
Zucker	2 1/2 EL
Mehl Type 1150	240 g
Vollkornmehl	240 g
7-Korn-Flocken	60 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „VOLLKORN“	

Sofern Sie ganze Körner verwenden, bitte vorher einweichen.

Sonnenblumenbrot

Zutaten	
Wasser	350 ml
Butter	1 EL
Mehl Type 550	540 g
Sonnenblumenkerne	5 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „NORMAL“	

Tipp: Sonnenblumenkerne können auch durch Kürbis-Kerne ersetzt werden. Rösten Sie die Kerne einmal in der Pfanne an, sie erhalten dadurch einen intensiveren Geschmack.

Bauernweißbrot

Zutaten	
Milch	300 ml
Margarine/Butter	2 EL
Salz	1 1/2 TL
Zucker	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „NORMAL“, „SCHNELL“ oder „ULTRA SCHNELL“	

Sauerteigbrot

Zutaten	
Trockensauerteig	50 g
Wasser	350 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	3 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1150	180 g
Mehl Type 1050	360 g
Hefe	1/2 Pckg.
Programm „NORMAL“	

△ Achtung:
Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Teigzubereitung

Französische Baguette

Zutaten	
Wasser	300 ml
Honig	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Mehl Type 550	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „TEIG“	

Den fertigen Teig in 2-4 Teile teilen, längliche Laibe formen und 30-40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.

Pizza

Zutaten	
Wasser	300 ml
Salz	3/4 TL
Olivenöl	1 EL
Mehl Type 405	450 g
Zucker	2 TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „TEIG“

- Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Dann einige Male mit einer Gabel einstechen.
- Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und den gewünschten Belag darauf verteilen.
- 20 Minuten backen.

Konfitüren

Konfitüre

Zutaten	
Früchte	500 g
Gelierzucker „2:1“	250g
Zitronensaft	1EL

Programm „MARMELADE“

- Die Früchte bitte vorher entsteinen und klein schneiden.
- Für diese Rezeptangaben sind folgende Früchte sehr gut geeignet: Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren ggf. auch eine Mischung aus diesen Früchten.
- Die Marmelade dann in saubere Gläser füllen, den Deckel schließen und das Glas dann ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen (so stellen Sie sicher, dass der Deckel später fest verschlossen ist!

Orangenmarmelade

Zutaten	
Orangen	400 g
Zitronen	100 g
Gelierzucker „2:1“	250 g

Programm „MARMELADE“

Die Früchte bitte schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.

Technische Daten

Modell:.....BBA 3364
Spannungsversorgung:.....230 V, 50Hz
Leistungsaufnahme:.....600 W
Schutzklasse: I
Füllmenge:.....2 Liter
(entspricht ca. 1.000 g Brotgewicht)
Nettogewicht:.....5,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät BBA 3364 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.
Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@ clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer,** soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stand 02/10